

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023
FORMA STUDIÓW: STACJONARNA

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu **Praktyka zawodowa (technologiczna)**

2. Nazwa kierunku Dietetyka

3. Poziom studiów studia pierwszego stopnia

4. Liczba punktów ECTS 8

5. Liczba godzin w semestrze

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						200

6. Język wykładowy: polski

7. Wykładowca Angelika Dadej, dr inż.

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

8. Wymagania wstępne

Znajomość podstawowych pojęć z przedmiotów: technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo

9. Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.

C2 Zdobycie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

C3 Zapoznanie studenta w sposób kompleksowy z organizacją pracy w zakładzie produkcji spożywczej, procesami technologicznymi w poszczególnych działach produkcyjnych, wyposażeniem linii produkcyjnych oraz organizacją transportu.

10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:

odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

WIEDZA

EU01 Student posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu. Zna organizację pracy zakładu oraz funkcjonalność pomieszczeń, lokalizację poszczególnych stanowisk, wyposażenie w maszyny i urządzenia oraz zasady BHP

K_W30

EU02 Student posiada wiedzę na temat stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz zna wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności

K_W06

EU03 Student zna zasady organizacji transportu, przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Potrafi dokonać oceny ich przydatności do spożycia

K_W05

UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 Student posiada umiejętności prawidłowej obsługi aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń i maszyn oraz ich przeznaczenie	K_U33
EU05 Student potrafi zaplanować i przeprowadzić proces produkcyjny od surowca do wyrobu gotowego. Zna zasadność przeznaczenia w/w procesu	K_U11, K_U33
EU06 Student posiada umiejętności związane z systemami komputerowymi stosowanymi w zakładzie	K_U29
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU07 Student kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
11. Treści programowe	
Forma zajęć – praktyka zawodowa	
1. Poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu 2. Zapoznanie się z organizacją pracy zakładu oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, lokalizacją poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w maszyny i urządzenia oraz zasadami BHP 3. Zapoznanie się z działaniem aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń i maszyn oraz ich przeznaczeniem 4. Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności 5. Zapoznanie się z zasadami organizacji transportu, przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Ocena ich przydatności do spożycia. 6. Ocena surowców, półproduktów i gotowych wyrobów stosowanych w technologii gastronomicznej/procesie produkcyjnym 7. Poznanie obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw jako etapów procesu technologicznego, znaczenie tych czynności 8. Zapoznanie się z procesem technologicznym oraz organizacją procesu produkcyjnego 9. Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków 10. Zapoznanie się z systemami komputerowymi stosowanymi w zakładzie	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
F1. Karta weryfikacji efektów uczenia się	
F2. Protokół zaliczenia praktyki	
F3. Rozmowa z praktykantem	
F4. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	
F5. Obecność	
P1. Ocena zakładowego opiekuna praktyk	
P2. Ocena uczelnianego opiekuna praktyk	
14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Realizacja praktyk	200
2. Konsultacje z nauczycielem	16
suma	216
liczba punktów ECTS	8
15. Literatura	

Literatura podstawowa:
1. Mitek M., Leszczyński K., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2022 2. Słowiński M., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2022 3. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem: przygotowanie i wydawanie dań: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz: HGT.02: podręcznik. Cz. 1. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2021 4. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem: przygotowanie i wydawanie dań: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz: HGT.02: podręcznik. Cz. 2. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2019 5. Kmiołek A., Sporządzanie napojów i potraw : towaroznawstwo i przechowywanie żywności : podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : T.6.1. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2020
16. Formy oceny – szczegóły
Do zaliczenia praktyki wymagane są następujące dokumenty: 1. Poprawnie wypełniony dziennik praktyk 2. Karta weryfikacji efektów uczenia się 3. Raport/sprawozdanie z realizacji praktyk Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną. Ocena stopnia osiągniętych przez studenta efektów uczenia się następuje wg poniższych kryteriów: 5.0 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty bez zastrzeżeń 4.5 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty z pojedynczymi brakami/błędami 4.0 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty z nielicznymi brakami/błędami 3.5 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty z wieloma brakami/błędami 3.0 – zakładany efekt kształcenia został osiągnięty z licznymi i istotnymi brakami/błędami (minimalnie wymagany poziom osiągnięcia efektu) 2.0 – zakładany efekt uczenia się nie został osiągnięty
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1.Miejsca odbywania praktyk: kuchnia w placówkach żywienia zbiorowego otwartego tj.: stołówki, restauracje, zakłady gastronomiczne, ośrodki wczasowe, zakłady produkcji spożywczej
2.Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem
3.Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
4.Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć